白物家電　世界NO.1※のハイアールから、
5.5合炊きマイコンジャー炊飯器登場!!

W/ホワイト

K/ブラック

いつも清潔!
取り外して洗える内ぶた

銅コート 3mm極厚釜

※2012年12月Euromonitor発表によるワールドワイドブランド販売シェアにおいて。

目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
2008年度	105%	81.1 kWh/年

JJ-M55A オープン価格

JANコード：4562117084442（ホワイト）・4562117084459（ブラック）●入力電源（V）：単相100（50／60Hz）●炊飯容量（白米、ℓ）：0.18～1.0（1.0～5.5合）●最大炊飯容量（ℓ）：1.0●最大炊飯容量 区分※1：F●最大消費電力（W）：650●年間消費電力量（kWh／年）※2：81.1●1回当たりの炊飯時消費電力量（Wh）：164.6●1時間当たりの保温時消費電力量（Wh）：15.7●内釜：銅コート3㎜極厚釜（内面フッ素加工）●外形寸法（㎜）／幅265×奥行323×高さ227●電源コード（m）：1.0（リール式）●質量（約kg）：3.8●炊飯メニュー数／10種類（白米／無洗米・玄米・分づき米・雑穀米・じっくり・カレー用・冷凍用・おこわ・おかゆ・高速炊飯）※1：電磁誘導加熱方式（IH）以外…F：0.99ℓ以上1.44ℓ未満 ※2：年間消費電力量は1回または1時間当たりの炊飯、保温、タイマー予約、待機時の消費電力量を省エネ法に基づく測定方法（周囲温度23±2℃等）により算出し、年間当たりの回数、時間をかけて合計した値です。

安全に関するご注意

ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

●やけどの恐れがありますので、蒸気口に手を触れないようにしてください。また、幼児の手の届くところで使用しないでください。●火災の恐れがありますので、交流100V以外では使用しないでください。●感電やけがの恐れがありますので、お手入れの際は、必ず電源コードをコンセントから抜いてください。

愛情点検

このような症状はありませんか？【 長年ご使用の製品の点検をぜひ！】

●電源コードや差し込みプラグが異常に熱い。●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。●いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。●製品に触れるとピリピリと電気を感じる。●自動的に切れないときがある。●運転中に異常な音がする。●水漏れがある。●握え付けが傾いたりグラグラしている。●フタや内釜に著しいガタや変形がある。●その他の異常・故障がある。

▶ **事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。**

■ジャー炊飯器を一般家庭用以外の目的でご使用になる場合

カタログ掲載のジャー炊飯器は国内一般家庭用使用を前提とした仕様で開発しております。業務用としてのご使用は、短期間で故障の原因となる場合があります。このようなご使用は、保証の対象外となりますのでご了承ください。

■保証書に関するお願い： 商品の補修用性能部品の保有年数は製造打ち切り後6年です。

■商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合がありますので、ご了承ください。■商品デザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更する場合があります。■カタログの内容についてのお問い合せは、お近くの販売店にご相談ください。■もし販売店でおわかりにならないときは、下記のお客様相談窓口におたずねください。

Haier Japan 公式Facebook　～世界のくらしと家電から～
毎日を自分らしく楽しくするアイデアBANK　https://www.facebook.com/Haier.jp

ハイアールジャパンセールス株式会社
〒532-0003 大阪市淀川区宮原3丁目5番36号 新大阪トラストタワー7階

ハイアール製品についてのお問い合わせは
お客様相談窓口　TEL：0120-865-812（ハローハイアール）
受付時間：365日 午前9時～午後6時30分
FAX：0570-013-791

このカタログの記載内容は2013年10月現在のものです。

Haier

より多くの人に
“旨い”ご飯を食べてもらいたい!

だから生まれました

プロもおすすめ
「食彩わたぬき」
店主：渡貫卓也

炊きたても冷凍も旨い!
プレミアム マイコンジャー

あつ旨炊き釜

冷凍コースで、時短・手間節約・省エネ

本格派 極厚釜（3㎜）

大火力 全面加熱（650w）

スタイリッシュデザイン

5.5合炊きマイコンジャー炊飯器 **JJ-M55A**　2013/10

マイコン式なのに、ここまでご飯を美味しく炊ける秘訣！

このクラスで圧倒的

本格派 速暖・蓄熱 **極厚釜**

熱伝導ロスが少ない 単層構造で早く暖まる

銅コートと3mm厚釜で 高い蓄熱性

大火力 650W 全面加熱

※写真はイメージであり、火を使用するものではありません。

だから **冷凍コースも旨い！**

5.5合まで美味しく炊ける、冷凍用炊飯コースを搭載

「時間のあるときにまとめ炊きして冷凍保存してます」という冷凍派にもお薦め！
"あつ旨炊き釜"で炊き上げれば、解凍後もしっかりした食感を楽しめます。

「食彩わたぬき」
店主：渡貫卓也

日本料理の教授も絶賛！ その美味しさを体感し、実証しています。

炊きたては柔らかめで、上手に炊けております。その後、冷めたものを食べてみると、パサつき感はなく、柔らかい中にも米の粒を感じる食感になり、美味しいご飯が保たれていることが実証されました。また、比較テストしたIH式や同クラスの炊飯器より米の甘みを感じたことが特筆する点ではないでしょうか。玄米やおこわでも、高級機種ではなくても美味しいと実感しました。機能面についても、このクラスでは少ない、内蓋を外して洗浄ができ、また、炊飯時に出た水や米粒の汚れなどが拭き取りやすいように設計されていることも特筆する点です。

イマドキのくらしにフィットする、便利で多彩な10種類の炊飯コースを搭載！

● 炊飯コース

白米 無洗米	玄米	分づき米	雑穀米	じっくり	カレー用	冷凍用	おこわ	おかゆ	高速炊飯

内食・健康ブームに合わせた「玄米・分づき米・雑穀米」コースを搭載。こだわり派には、ツヤ・ハリ・旨みを引き出す「じっくり炊飯」コースで。

見やすく使いやすい「天面操作パネル」

予約が便利「時計式タイマー」

予約炊飯タイマー　1分刻み、2種類の予約可能

ひたし炊き　10分単位、60分までひたし時間の設定可能

時間がないときは簡単便利「高速炊飯」

旨みを引き出す「ツイン温度センサー」搭載

ふた裏と釜の下にある2つの温度センサーで、さらに旨みを引き出します。

毎日"旨い"ご飯で、元気に明るく楽しいくらし！

まとめ炊き ⇒ 冷凍でとっても便利でお得！

《時短》 お米を洗うのに約5分、ひたさずすぐに炊いた場合で約45分※、炊き上がりまでに計50分かかります。1食分ずつ小分けにしてまとめて冷凍しておけば、食べたいときに電子レンジで温めるだけですぐに食べられます。

《省エネ》 炊飯回数を減らすことで、節電やお米を研ぐための水を節水できます。

《手間節約》 お米を洗ったり、炊いた後のお釜やふたを洗う面倒な後片付けの手間を省くことができるので、家事の負担が省けます。

※白米／無洗米コースで3合炊いた場合の目安時間。※炊飯時間は水温・室温、水加減、電圧、お米の種類などにより変わります。